Hüftsteak mit Rotwein-Schalottenbutter an gebratenem Spargel und Chassis-Senfsauce

Eine eher ungewöhnliche anmutende Kombination. Nach der Spargelzeit passt als Beilage hervorragend ein feines Röstgemüse.

ZUTATEN:

2 Stk.	Hüftsteaks vom irischen Weiderind (à 180 -220g)
3 EL	Rapsöl
	Meersalz
	grober Steakpfeffer

ROTWEIN-SCHALOTTEN-BUTTER:

125 Gramm	Butter
¼ Liter	Banyuls oder anderer lieblicher Rotwein
50 ml	trockener Rotwein
50 Gramm	geschälte, in feine Würfel geschnittene Schalotten
1	kleines Ei
15 Gramm	Paniermehl
½ EL	frische Thymianblättchen
	Meersalz
	weißer Pfeffer aus der Mühle

CASSIS-SENFSAUCE:

400 ml	gering gesalzener Rinderfond
150 ml	trockener Rotwein
30 g	Butter
2	geschälte, in feine Würfel geschnittene Schalotten
30 g	kräftig geräucherter magerer Schinkenspeck, fein gewürfelt
1 – 2 TL	Chassis-Senf
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 ROTWEIN-SCHALOTTENBUTTER: Am Vortag die Rotwein-Schalottenbutter zubereiten. Dazu die Schalottenwürfelchen mit dem Banyuls und dem Rotwein sirupartig in einer kleinen Kasserole einkochen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Die Rotwein-Schalotten gut abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter schaumig rühren. Das Ei mit einer Gabel verschlagen und nach und nach in die Butter einrühren. Paniermehl gut untermischen. Rotwein-Schalotten und Thymian zufügen und alles gut verrühren. Auf einem Backpapier die Buttermasse etwa 3 mm hoch gleichmäßig aufstreichen. (Bild 2) Für die Verwendung am nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

2 SPARGEL: Die dicken Stangen Spargel sorgfältig schälen und die Enden bis auf etwa 15 Zentimeter abschneiden (Enden evt. für ein Süppchen verwenden). Spargel in Salzwasser mit dem Stück Zucker 8 Minuten kochen. Die Spargel sollten noch Biss haben. Danach in Eiswasser tauchen, so das sie knackig und weiß-gelb bleiben. Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in der Nussbutter bei mittlerer Hitze 2 Minuten rundum braten.

3 CHASSIS-SENFSAUCE: Den Schinkenspeck in 10 Gramm Butter leicht anbraten, gewürfelte Schalotten zufügen und glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Rinderfond zufügen und bis auf etwa 150 – 200 ml nach Gusto reduzieren. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren die Sauce nochmals erhitzen (nicht kochen!) Chassis-Senf einrühren, behutsam mit Pfeffer würzen und die Sauce mit in kleine eiskalte Stückchen der restlichen Butter montieren.

4 HÜFTSTEAKS: Ein Backblech auf die oberste Schiene des Backofens legen. Grillfunktion bei 180° einschalten. Das Öl in einer Bratpfanne sehr stark erhitzen. Hüftsteak behutsam mit Salz und Steakpfeffer würzen. Steaks nicht mehr als je 1 Minute auf beiden Seiten stark anbraten. In der Größe der Steaks 2 Paletten der Rotwein-Schalottenbutter schneiden. Die angebratenen Steaks auf das Blech geben, ie eine Scheibe der Butter auflegen und etwa 2 Minuten überbacken. Das Steak sollte medium rare, höchstens medium sein. Der Bratvorgang bedarf einiger Erfahrung und ist von gewählter Hitze und der Stärke sowie auch der Qualität der Steaks abhängig. - Hüftsteaks auf vorgewärmte Teller geben, Spargel anlegen und mit

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.

Spargel:

6 – 8	Stangen weißer Spargel
1 TL	Salz
1 Stück	Würfelzucker
1 – 2 EL	Nussbutter
½ Bund	grob gehackte Petersilie

Petersilie bestreuen. 2 –3 Esslöffel Sauce angießen und servieren. - Zum Hüftsteak gab es noch Kartoffelbällchen. (Bild 1) - Ein 2007er Rioja Rerserva schmeckte uns dazu recht vorzüglich.

TIPP: Die Rotwein-Schalottenbutter eignet sich hervorragend zum Einfrieren und lässt sich zum Überbacken in feine Scheiben schneiden. Sie passt hervorragend zu allem kurzgebratenen Rindfleisch.

ANMERKUNG: Der rote Cassis Senf mit dem hochkonzentrierten Saft schwarzer Johannesbeeren, feinen Gewürzen und dem klassischen, groben Dijon Senf ist eine besondere Delikatesse. Er bereichert toll den Geschmack von Rinder- und Wild-Saucen. Mit Crème fraîche gemischt entsteht eine milde, sehr feine rosa Sauce zu Fisch.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.